



夏の暑さを乗り切るエネルギーチャージメニュー 「熟成サーロインの1ポンドステーキ」など豪快な肉料理7種類が登場 「肉フェス 2014」6月26日(木)スタート



株式会社サッポロライオン（本社・東京、社長・刀根義明）が展開する「銀座ライオン」では、夏の暑さを乗り切るエネルギーチャージメニューとして、ドライエイジング製法サーロインの豪快な1ポンドステーキや、1本約100gと大ぶりサイズの骨付きスペアリブ、鶏の半羽を揚げたジューシーなジャンボフライドチキンなど、様々なお肉の魅力を楽しめる料理フェア「肉フェス 2014」を、6月26日（木）から8月31日（日）まで実施します。

なお本料理フェアは、東京・神奈川・埼玉・静岡の銀座ライオン 27 店舗限定で、夜のみ販売します。

※店舗例：新宿店、池袋西口店、上野広小路店、青山一丁目店、渋谷マークシティ店、アトレ恵比寿店、相鉄店、さいたま新都心店、沼津店

<肉フェス 2014 メニューのご紹介>



この厚み、刺激的！

数量限定

熟成サーロインの1ポンドステーキ
4,980円（税込5,378円）

お肉本来の旨味を引き出したドライエイジングビーフ（乾燥熟成牛肉）のステーキは、濃厚な風味と贅沢な味わいが特徴です。約450gという豪快さで、お肉を食べる喜びを実感できる逸品です。

**熟成
旨肉**
Dry Aging

【ドライエイジングビーフ（乾燥熟成牛肉）とは】

ドライエイジングビーフとは、牛肉の赤身を、「温度」「湿度」「風」の3つを絶妙なバランスに保った庫内で、じっくりゆっくりと乾燥熟成させたものです。長期間熟成させることで、芳醇な香りと、旨みが凝縮され濃厚な味わいになります。

庫内で自然発生する微生物により肉を熟成させるのが一般的ですが、今回使用するドライエイジングビーフは、特定の単一酵母により熟成することで、菌をコントロールしやすくし、熟成の安全性が確保されています。



丸鶏半分！ボリューム＆ジューシー
ジャンボフライドチキン（鶏の半羽揚げ）
 1,950円（税込2,106円）

鶏の半羽を豪快に揚げた一品。
 ジューシーなもも肉やあっさりとしたむね肉、手羽元、手羽先まで、色々な部位が楽しめ、素材の良さを引き出す半羽揚げだからこそ、一度にたくさんの「美味しい」が楽しめます。山椒の風味がポイント。



濃い味が生ビールによく合う！
骨付きスペアリブの濃厚たれ焼き
 1,480円（税込1,598円）

1本約100gの大ぶりサイズで食べ応えのあるポークスペアリブをご用意しました。丁寧に仕込んだ柔らかなお肉は、ホロリと骨からはずれず、トウモロコシやズッキーニ、パプリカなどカラフルな野菜と一緒にどうぞお楽しみください。



肉フェスのサラダはもちろん肉系！
中落ちカルビの焼肉サラダ
 1,200円（税込1,296円）

中落ちカルビをさっと焼いて、サラダにトッピング。韓国風焼肉のように、たっぷり野菜とともに召し上がってください。



今年のジンギスカンはカレー味
彩り野菜のカレージンギスカン
 980円（税込1,058円）

ラムの中でも美味と呼ばれる柔らかい「肩ロース」を使用した、ちょっと贅沢なおつまみです。スパイシーな味付けが食欲をそそります。



2種類の生ハムとピアサラミ、テリーヌ
冷製ミートプレート4点盛合せ
 980円（税込1,058円）

夏のピリ辛ピザ！
チョリソーと茄子、ズッキーニのピリ辛トマトピザ
 1,350円（税込1,458円）



この件に関するお問い合わせは、下記までお願いいたします。

報道関係の方	経営戦略部（西村 礼佳）TEL：03-6222-5183 / E-mail： kouhou@sapporo-lion.co.jp
一般の方	お客様相談センター TEL：0120-848-136